

Menüauswahl

Das badische Menü (Nr.1)

Rinderconsommé mit Nüdele und Gemüsewürfel

Zarter Braten vom Rind Rind in kräftiger Burgundersauce mit gedünsteten Steinchampignons, hausgemachten Eierspätzle und Gemüseauswahl

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

23,80

Das feine Menü (Nr.2)

Blattsalat mit Kräuterdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen und lauwarmen Ziegenfrischkäse in Balsamicodressing

Im Ofen geschmorte Kalbsschulter in Rahmkräutersauce mit grünen Nudeln

Hausgemachte dunkle Schokoladenmousse auf Rumtopf Früchten

27,80

Unser Bärenmenü (Nr.3)

Hausgemachte Flädlesuppe mit Schnittlauch

Ganzes Schweinelendchen am Stück gebraten auf frischen Champignons, Cochnacsahnesauce, hausgemachte Eierspätzle und Gemüseplatte

Vanilleeis auf Himbeermark und Eierlikörsahne

€ 27,80

Unser Schlemmermenü (Nr.4)

Klare Consommé mit altem Sherry und Eierstich

bunter Salatteller mit Hausdressing

Medaillons vom Rinderfilet, Pfifferlingrahmsauce Speckböhnchen und Kartoffelgratin

Hausgemachte Creme Brulee mit Mangoeis

43,80

Das mediterrane Menü (Nr.5)

Basilikummousse mit Tomatenwürfel auf kleinem Salatbeet mit Balsamicoglaze und Parmesan cracker

Mit mediterranen Kräutern gefülltes Schweinefilet zart und saftig gebraten auf Tomatenwürfelsauce, dazu Majorannudeln

Vanille-Mandelcreme mit getränkten Amarettinis und Rahmkirschen

28,80

Das Schwarzwälder Menü (Nr. 6)

„Badisches Bruschetta“ mit Schwarzwälder Schinken und Salatbouquet

Kalbsrückensteak an Pfifferlingrahmsauce (nach Saison) mit feinem Marktgemüse und breiten Nudeln

„Schwarzwaldbecher“ Schoko- und Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen und Sahnetupfer

35,80

Das sommerliche Menü (Nr. 7)

Cantaloupmelone mit Serranoschinken und Ruccolasalat

Lachsfilet mit Mango-Pfeffer mariniert im Bananenblatt gedünstet mit Basmatireis und Keniaböhnchen

Mangoeis mit exotischem Fruchtsalat

28,80

Unser Wildmenü (Nr.8)

Rinderkraftbrühe mit Weißbierflädle, Gemüse und Siedfleischwürfel

Wildkräutersalat im Kräuter dressing mit lauwarmen Speck-Crackerle

Geschnetzeltes aus der Hirschkeule in Preiselbeer-Pfeffersauce und breiten Nudeln

Weißes Schokoladen-Mohnmousse mit Blutorange und herber Johannisbeersauce

34,80

Preise in Euro und gültig bis 31.12.2018

Lieber Gast,

Bitte wählen Sie aus obigen Vorschlägen ein gemeinsames, einheitliches Menu aus.

Falls Sie Änderungen oder besondere Wünsche haben, können Sie diese gerne mit uns absprechen.

Die Menübestellung sollte schriftlich erfolgen, spätestens eine Woche vor dem Termin. Bitte teilen Sie uns die definitive Personenzahl spätestens zwei Tage vor Ihrem Termin mit, ansonsten müssen wir den Menüpreis voll berechnen.

Je nach Anlass decken wir Ihren Tisch. Frische Blumen sind bei unserer Deko selbstverständlich, falls Sie ein Gesteck möchten, besorgen wir dieses gerne für Sie.

Wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen möchten, berechnen wir eine Gedeck und Servicepauschale von 3,50 Bitte bringen Sie den Kuchen zum Zeitpunkt Ihrer Veranstaltung mit, uns ist es leider nicht möglich den Kuchen/Torten zu kühlen.

In diesem Fall möchten wir Sie bitten, dass beiliegende Formular zu unterschreiben. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Produkte die nicht lieferbar sind werden wir durch gleichwertige ersetzen, und/oder den Preis anpassen.

Sie erreichen uns unter 0761/81006

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Christiane Hanselmann-Klotzek und das Bären team